

# Menuvorschläge

## Gasthof „Bühni“ Chrüz

Restaurant & Theater

Luzernstrasse 38

4556 Aeschi/SO

---

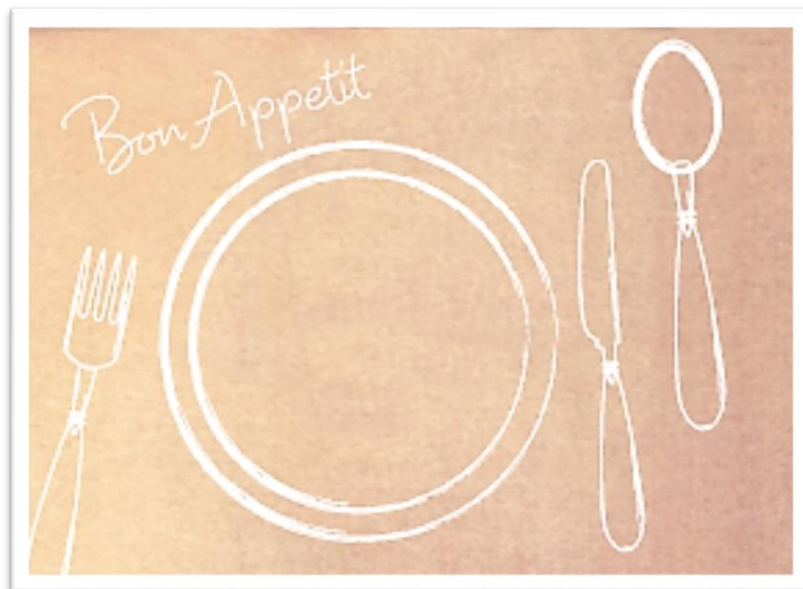
Vielen herzlichen Dank, dass Sie unseren  
**Gasthof „Bühni“ Chrüz**  
für Ihren Anlass ausgewählt haben.

Unser Gasthaus verspricht nicht nur einen unterhaltsamen Abend zu zweit oder mit ihren Freunden, auch für Firmen- oder Vereinsanlässe, Familienfeiern, Konfirmationen, Klassentreffen und Hochzeiten sind wir professionell für Sie da.

Wir nehmen uns gerne Zeit für sie und besprechen ihr Vorhaben in einem persönlichen Gespräch, damit ihre Feier zum unvergessenen Ereignis wird.

Nachfolgende Vorschläge sollen Ihnen eine Hilfe sein, um Ihren Anlass zu planen und um Speis und Trank zusammenzustellen. Sehr gerne sind wir auch bereit, Sie mit Ratschlägen zu unterstützen und auf ihre Wünsche einzugehen.

Es ist für uns ein großes Bedürfnis, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen. Wir versichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit.



Telefon 062/961 11 69

[www.gasthof-kreuz-aeschi.ch](http://www.gasthof-kreuz-aeschi.ch)

[info@gasthof-kreuz-aeschi.ch](mailto:info@gasthof-kreuz-aeschi.ch)

Mittwoch bis Freitag 09.00 – 23.00 Uhr / Samstag und Sonntag 10.00 – 23.00 Uhr

Montag + Dienstag geschlossen

# Menuvorschläge

## Ihr Anlass von A - Z

<b>A</b> Aperitif	Einen Aperitif in unserem Garten oder in unserer speziell eingerichteten „ Loge “
<b>B</b> Blumen	Festliche Blumen verleihen Ihrem Anlass die besondere Note. Unsere Hausgärtnerei stellt schöne Arrangements ab Fr. 50.- pro Gesteck her, an denen Sie zuhause noch lange Freude haben werden
<b>F</b> Fleischdeklaration	Schweinefleisch = Schweiz Kalbfleisch = Schweiz Rindfleisch = Schweiz Lamm = Schweiz Poulet = Schweiz Wurstwaren = Schweiz  Wir beziehen unser Fleisch exklusiv aus der CH Unsere Lieferanten: Metzgerei Marti, Herzogenbuchsee
<b>G</b> Getränke	In unserem Keller finden wir bestimmt den zu Ihrem Menu passenden Wein. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl. Ein kleines Angebot finden Sie in dieser Dokumentation. Ein grösseres Angebot finden Sie auf unserer Homepage
<b>G</b> Gedeckanzahl/ Garantieanzahl	Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist die Grundlage für die Minimalrechnungsstellung.
<b>K</b> Kaffee + Digestif	Gehören zum krönenden Abschluss dazu, z.B. in unserer antik eingerichteten „ Loge “
<b>M</b> Menu Auswahl	Der Höhepunkt eines Anlasses ist das Menu. Wir beraten Sie gerne fachtechnisch. Unser Küchenchef geht gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Die Vorschläge in dieser Dokumentation sind nur einige Empfehlungen oder Anregungen. Bitte beachten Sie, dass unsere Vorschläge ab 10 Personen gelten. Für Anlässe unter zehn Personen besteht die Möglichkeit à la Carte zu bestellen. Es empfiehlt sich, spätestens eine Woche vor dem Anlass das Menu festzulegen, damit es optimal vorbereitet werden kann.

# Menuvorschläge

## Ihr Anlass von A - Z

<b>M</b> Menu Karte	Wir schreiben Ihnen gerne schöne Menukarten mit Ihrem Wunschtext in deutscher Sprache (bzw. Mundart).									
<b>O</b> Organisation	Für den perfekten Anlass sind genaue Abläufe und die Besprechung der Details sehr wichtig. Wir bitten Sie deshalb, zu uns ins „Chrüz“ zu kommen mit einem vereinbarten Gesprächstermin.									
<b>P</b> Parkplätze	Der Gasthof „Bühni“ Chrüz verfügt über genügend Parkplätze für Autos und Cars									
<b>R</b> Reservation	Wir beraten Sie persönlich unter 062/961 11 69									
<b>R</b> Räumlichkeiten	Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:	<table><tr><td>Beizli</td><td>ca. 30 Plätze</td></tr><tr><td>Stübli</td><td>ca. 25 Plätze</td></tr><tr><td>Bühni-Saal</td><td>ca. 90 Plätze</td></tr><tr><td>Loge</td><td>ca. 16 Plätze</td></tr></table> <hr/> <p>Wir freuen uns, Ihnen unsere Lokalitäten vorzustellen.</p>	Beizli	ca. 30 Plätze	Stübli	ca. 25 Plätze	Bühni-Saal	ca. 90 Plätze	Loge	ca. 16 Plätze
Beizli	ca. 30 Plätze									
Stübli	ca. 25 Plätze									
Bühni-Saal	ca. 90 Plätze									
Loge	ca. 16 Plätze									
<b>S</b> Saalgestaltung	Wir empfehlen unseren Gästen sich die Räumlichkeiten vorgängig anzusehen, um bei der Tischordnung und der Gestaltung der Räume mitreden zu können.									
<b>T</b> Tabak	Der klassische Abschluss eines großartigen Abends. Wir haben eine Auswahl an ausgezeichneten Zigarren in unserem Humidor für Sie parat.									
<b>V</b> Vegetarier	Unser Küchenchef stellt auch gerne vegetarische Menus zusammen und stimmt das Menu auch auf allfällige Allergien ab.									
<b>V</b> Verlängerung	Für die Überzeit nach 00:30 verrechnen wir CHF 220.- pro angebrochene Stunde.									
<b>V</b> Verrechnung	Mit der definitiven Bestätigung Ihres Anlasses geben Sie die Art der Bezahlung bekannt.	Bar, in Rechnung Einzahlungsschein (10 Tage netto), Kreditkarten: EC, Postcard, Visa, MasterCard, American Express								
<b>Z</b> Zapfengeld	Pro 50cl Flasche Pro 70cl / 75cl Flasche	CHF 12.- CHF 30.-								

# Menuvorschläge

## Vorspeisen

### Salate

Gable vou grüens vom Garte 8.00  
\* \* \*

Vermischts Salötli vom Pflanzblätz 10.50  
\* \* \*

Nüsslersalat  
mid brotnigem Späck und Ei  
a üsem feine Huusdressing 13.50

### Suppen

Rindsbouillon mid Gmüesstreifli oder Eierflädli 8.50  
\* \* \*

Pfälzer Rüebli-suppe mid Rahmhübli  
Sunnebluemechärne und Honig 9.00  
\* \* \*

Soledurner Wysüpli 11.50  
\* \* \*

oder

### Lachstatar

herrlech mariniert und serviert mid  
chnusprigem Toast und Anke derzue Merrättichschuum 15.50  
\* \* \*

### Coleslaw Salat

beleit mid gröicherete Forellefilet  
derzue chli Merrättichschuum 15.50  
\* \* \*

Salotbuket mid Crevetten-Cocktail  
derzue Toast und Butter 12.50

# Menuvorschläge

## Hauptgänge

<b>Piccata „Sankt Urse“</b> vom Söili uf Tomatesoos mid Ankenüdeli und Mandlebroccoli * * *	24.50
Brate vor Schultere mid eme Pouletschenkel drü verschideni Gmües derzu gits Rosmarinhärdöpfu * * *	27.50
<b>Kassler Nydlebrate</b> Gmüesbuket mid Hardöpfugratin * * *	27.50
<b>Schwinsfilet- Medaillon im Späckmantu</b> mid Champignonsrahmsosse königliche Härdöpfu und Gartegmües * * *	33.50
<b>Rindsfilet- Medaillon rosa brote</b> uf eme Rotwyssoosespiegu mid Groggetli und Romanesco * * *	42.00
<b>Chaubsschnitzeli</b> nach Wienerart mid Vierkanthärdöpfu dreierlei Gmües vor Saison * * *	34.50
Gfüute <b>Chaubsbustbrate</b> vermischts Gmües derzue Hardöpfugratin * * *	30.00
<b>Rys Kasimir</b> vom Poulet mid Frücht und Mandlesplitter anere feine Currysoos	24.50

# Menuvorschläge

## Desserts

Beeristurm * * *	9.50
Grosis brönnti Creme mid Nydle * * *	9.50
Früsche Fruchtsalot mid Kirsch und Nydle * * *	10.50
Lauwarms Schoggichüechli mid flüssigem Kern derzue es chügeli Vanilleglace * * *	12.50
Vacherin Glace	9.50

Schauen Sie auch in unsere Glacecharte

# Menuvorschläge

Derzue die passendi Wyempfählig

## Wysswy

Basa Rueda, Spanien  
Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc CHF 42.00

Molignon AOC du Valais Terre Promis  
Mathier, Salgesch CHF 44.00

## Rotwy

Cuvée Madame Rosmarie  
Mathier du Valais, Salgesch CHF 49.00

St.Saphorin Pinot noir  
Dubois CHF 47.50

Malbec/Merlot «Cuvée Wengi» Bielersee AOC  
(Bürgergemeinde Solothurn) CHF 62.00

Ripasso Valpolicella Classico CHF 48.50

